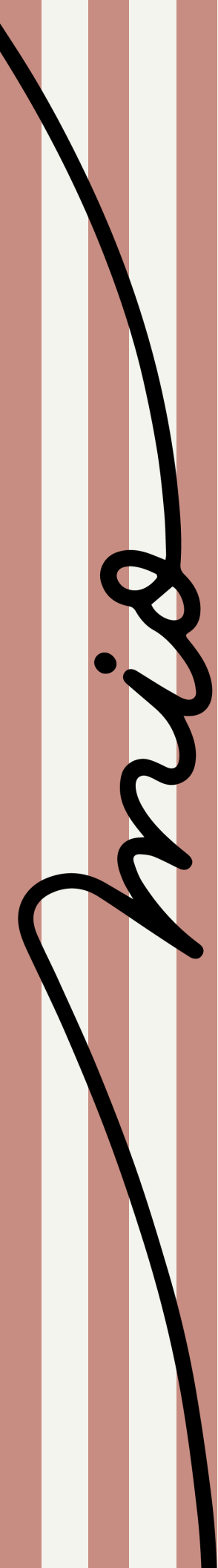


chez mua

CAFÉ BISTRO



Menu d'été



Entrées

Disponible à partir de 11h

Burrata du moment

Gaspacho de tomates

Granité de concombre

Olives tièdes maison

Marinées aux agrumes & romarin

Tapenade d'aubergine

Ail rôti, ricotta, servie avec focaccia

Crevettes panées

Dans un caramel tomates & raifort, servies sur chantilly au parmesan et guacamole

Bruschettas classiques (2)

Servies sur pain grillé à l'ail

Calmars frits

Sur sauce arrabbiata, huile pimentée, olives confites

Arancinis (2)

Farcis à la mascarpone citronnée, sauce crémeuse au pesto, pecorino, basilic

Carpaccio de boeuf

Ricotta à la truffe, armillaires marinées, pecorino, échalotes frites, roquette

Plateau Antipasti – pour 2 personnes

Focaccia & beurre aux tomates séchées, fior di latte, charcuteries Le Bangard, tomates confites, olives maison, artichauts, gelée de canneberge & romarin, pistaches

Tartares

Tartare de saumon

Sauce vierge basilic et citron, servi avec croûtons. Plat principal servi avec frites et salade

Tartare de boeuf

Moutardé et relevé, artichauts, tomates séchées, servi avec croûtons. Plat principal servi avec frites et salade

Salades

Salade panza

Croûtons de focaccia, mélange de tomates, concombres, oignons rouges, fior di latte, basilic, vinaigrette au vinaigre de vin rouge

Salade César au poulet

Romaine, croûtons de focaccia, parmesan, chips de prosciutto, vinaigrette César maison

Enfants

Breuvage et crème glacée inclus

Filets de poulet (2)

Sauce marinara et frites

Gemellis bolognaise

12 ans et moins



Prix selon garniture.

12.

8.

11.

23.

10.

26.

19.

17.

36.

19./36.

17./32.

23.

26.

14.

Grilled cheese
Servi avec frites

12.

11.

Pizza peppe fromage

13.

Pizzas

Disponible à partir de 11h

Margherita Sauce tomate, fior di latte, basilic	21.
Garnie Sauce tomate, pepperonis, poivrons rouges, champignons, oignons rouges, olives	23.
À la Mio Sauce ragù, mozza, poivrons rouges, oignons rouges, chips de prosciutto, pecorino	27.
Végétarienne Sauce poivrons rôtis, mozza, artichauts, courgettes, olives, tomates confites, basilic	26.
Chèvre Sauce crémeuse, mozza, fromage de chèvre, miel épicé, noix	25.
Saumon fumé Sauce crémeuse citronnée, mozza, échalotes marinées, câpres, aneth, roquette	32.
Fromage bleu & poire Sauce crémeuse au bleu, mozza, prosciutto croustillant, roquette, poires, balsamique	24.
Saucisses à l'arrabbiata Saucisses italiennes, sauce arrabbiata, piments marinés, olives, stracciatella, miel épicé	26.

Ajoutez frites & mayo pesto + 6.

Pâtes

Risotto du moment	Prix selon garniture.
Spaghettonis Cacio e pepe Pecorino, poivre, chips de prosciutto	23.
Linguines citron et crevettes épicées Sauce crémeuse citronnée au vin blanc	35.
Gemellis à l'arrabbiata et burrata Chorizo Le Bangard, olives kalamata confites, huile pimenté	26.
Raviolis champignons sauvages Sauce crémeuse aux champignons sauvages, ricotta à la truffe	33.
Rigatonis alla vodka Sauce rosée à la vodka, huile pimentée, parmigiano, basilic	21.
Lasagne déconstruite Tomates confites, stracciatella, noix de pin, champignons, chantilly au parmesan, saucisses italiennes, sauce tomate, pesto	27.



Desserts

Île flottante Meringue pochée sur crème anglaise à l'érable, garnie de caramel au beurre salé, noisettes et pistaches	12.
Dôme Limoncello Crèmeux vanillé au Limoncello, coeur citron et glaçage au chocolat blanc, servi sur biscuit à la pistache	15.

Cafés & breuvages

Laits végétaux +1

Sirops aromatisés +0.95

Cafés chauds

Café filtre	3.	
Espresso	3.5	4.75
Americano	3.5	4.
Allongé	4.75	
Cortado	4.25	
Capuccino	4.5	
Flat White	4.5	
Latte	5.5	6.5
Moka	6.5	7.5



Cafés froids

Americano glacé	4.	
Latte glacé	6.5	
Moka glacé	7.5	
Latte à la crème à l'érable	7.	
Capuccino glacé au sucre brun	6.5	

Breuvages chauds

Thés et infusions	3.5	
Matcha latté	5.5	
London fog	6	
Chai latte	7.	
Chocolat chaud	5.5	
Ajout crème fouettée +1.		

Breuvages froids

Limonade spritz	5.	
Thé glacé maison framboise	4.5	
Chai latte glacé	7.	
Matcha latte glacé	5.5	
Matcha latte glacé à l'érable	7.	
San Pellegrino	4.5	
Boissons gazeuses	3.	
Eau en bouteille	3.	
Eau pétillante	4.5	9.5

Smoothies

Fruité	10.	
Bananes et pêches, fraises & bleuets, yogourt grec nature, jus d'orange, lait, sirop d'érable		
Vitalité	12.	
Kiwi, épinards, ananas, matcha, lait d'amande, yogourt grec nature, sirop d'érable, chanvre		
Coco-mangue	11.	
Mangue, lait de coco, yogourt grec, jus de lime		
Ajout 1 oz de rhum +5.		

Déjeuners Disponible de 9h à 16h

Sandwich déjeuner 18.
Ciabatta, frittata aux pommes de terre, fior di latte, prosciutto, roquette, mayo pesto

Assiette brunch 24.
Brouillade d'oeufs, saucisses italiennes, patates déj, bacon de prosciutto, tomates confites, toast multigrain ou ciabatta, confiture maison

P'tit déj 14.
Un oeuf au choix, patates déj, toast multigrain ou ciabatta, confiture maison

Pancakes ricotta et orange 22.
Mascarpone, amandes et miel

Toast avocat & pistaches 15.
Pain multigrain, fromage de chèvre
Ajout oeuf poché +3



Oeufs bénédictines

	1 oeuf	2 oeufs
Saumon fumé	19.	26.
Guacamole, ricotta, servi sur pain italien et patates déj		
Saucisses italiennes	17.	24.
Poivrons rôtis & oignons caramélisés, straciatella, servi sur pain italien et patates déj		

Dîners sur le pouce

Potage du moment 8.

Salade panza mini 10.
Croûtons de focaccia, mélange de tomates, concombres, oignons rouges, fior di latte, basilic, vinaigrette au vinaigre de vin rouge

Sandwichs Combo avec frites, soupe ou salade +6 16.

Poulet 16.
Ciabatta, poulet mariné, mayo poivrons rôtis, roquette, Parmigiano Reggiano, huile d'olive

Moza-tomates 15.
Focaccia maison, tomates, basilic, fior di latte, mayo pesto

Grilled cheese à la Mio 14.
Ciabatta, moza, provolone, parmesan, prosciutto, miel épice

Enfants 12 ans et moins

Mini assiette brunch 12.
Brouillade d'oeufs, patates déj, toast et confiture

Pancakes à l'orange 11.
Sirop d'érable

Grilled cheese 9.
Breuvage inclus

Toast à l'avocat 10.

